



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”**

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **Programma svolto**

Anno scolastico:	2024-2025
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	III A ASA (ex Accoglienza Turistica)
---------	--------------------------------------

Disciplina:	LSE-Cucina in Copresenza con Scienze degli Alimenti (2 h)
-------------	---

Docente:	La Marca Antonio Rosario – Carmine Oliva
----------	--

Libro di testo:	ALIMENTAZIONE TURISMO E AMBIENTE PER IL SECONDO BIENNIO (LDM) - CLITT
-----------------	---



BLOCCO TEMATICO	CONTENUTI	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE	METODO/VALUTAZIONE
<b>1-Alimentazione e ristorazione</b>	<p><u>1-Alimentazione equilibrata:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti generali;</li> <li>- criteri operativi.</li> </ul> <p><u>2-Ristorazione e tipologie dietetiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pianificazione alimentare;</li> <li>-modelli alimentari.</li> </ul> <p><u>3-Tipologie dietetiche praticate nella ristorazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dieta mediterranea;</li> <li>- diete vegetariane;</li> <li>- dieta ipocalorica.</li> </ul>	<p>1-Riconoscere i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.</p> <p>2-Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari.</p>	<p>Individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata.</p>	<p>1-Comprendere le caratteristiche principali di una dieta equilibrata di tipo generico.</p> <p><i>2-conoscere le diete mediterranea, vegetariana e ipocalorica</i></p>	<p>Lezione frontale con partecipazione degli studenti.</p> <p>Utilizzo della lavagna per schematizzare.</p> <p>Elaborazione di ricerche su temi specifici.</p> <p>Uscite didattiche.</p> <p>Valutazione obiettiva di un menù aziendale.</p> <p>Verifica formativa a metà modulo e verifica sommativa a fine modulo con domande aperte e chiuse e valutazione obiettiva con scala dal 2 al</p>

	<u>4-Certificazione degli</u>				
	<u>alimenti e frodi alimentari.</u>				10.
	<u>5-Cibi transgenici.</u>				Interrogazioni
<b>2-Profilo calorico nutrizionale degli alimenti</b>	1- <u>Unità di misura fondamentali in alimentazione.</u>  2- <u>Calcolo calorico -nutrizionale</u>	<i>Saper eseguire un calcolo calorico e nutrizionale di un piatto.</i>	Saper interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti.	Conoscere le operazioni necessarie per fare il calcolo calorico-nutrizionale di un piatto.	-----
<b>3-Alimenti del primo gruppo</b>	1- <u>Cereali e derivati:</u> - aspetti generali.  2- <u>Frumento:</u> - aspetti generali;  - struttura e composizione del chicco di grano;  - gli sfarinati di frumento e la loro classificazione;  - produzione e caratteristiche nutritive	1- Individuare e distinguere i cereali fra loro.  2- Distinguere i vari tipi di sfarinati di frumento in base al loro impiego.  3- Comprendere e i processi produttivi della panificazione e pastificazione.  4- <i>Individuare i</i>	1- Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di cereali  2- <i>Saper valutare i comportamenti corretti per il servizio di un pasto privo di glutine.</i>	1- <i>Conoscere le caratteristiche merceologiche e la composizione dei cereali</i>  2- <i>Conoscere le principali norme da seguire per evitare le contaminazioni da glutine.</i>	-----

	<p>del pane;</p> <p>- produzione e caratteristiche nutritive della pasta.</p> <p>3-<u>Riso</u>:</p> <p>-aspetti generali e caratteristiche nutritive.</p> <p>4-<u>Mais</u>:</p> <p>– aspetti generali e caratteristiche nutritive</p> <p>5-<u>Celiachia</u></p>	<p><i>cereali privi di glutine</i></p>			
<p><b>4-Alimenti del terzo e quarto gruppo</b></p>	<p><u>1-Latte</u>:</p> <p>- aspetti generali;</p> <p>- composizione e caratteristiche chimico fisiche;</p> <p>- le frodi.</p> <p><u>2-</u></p> <p><u>Yogurt</u>:</p> <p>- aspetti generali e</p>	<p>1-Distinguere e classificare i vari tipi di prodotti lattiero-caseari.</p> <p>2-Descrivere le caratteristiche merceologiche ed il valore nutritivo dei legumi.</p>	<p>1-Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi del suo consumo.</p> <p>2-Saper riconoscere le caratteristiche nutrizionali dei legumi.</p>	<p><i>1-Conoscere la definizione e la composizione del latte.</i></p> <p><i>2-Conoscere le caratteristiche merceologiche dei legumi e la loro importanza nutrizionale.</i></p>	<p>-----</p>

	<p>produzione;</p> <p><u>3-</u></p> <p><u>Formaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti generali e produzione;</li> <li>- difetti e alterazioni;</li> <li>- le frodi.</li> </ul> <p><u>4-</u></p> <p><u>Legumi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti generali</li> </ul>				
<b>5-Alimenti del quinto gruppo</b>	<p><u>Oli e grassi da condimento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti generali, classificazione e composizione chimica dell'olio di oliva, dell'olio di semi, del burro e della margarina</li> </ul>	Distinguere i lipidi alimentari in base alla loro origine e composizione.	Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo dei diversi tipi di grassi da condimento.	<i>Conoscere la composizione dei lipidi alimentari.</i>	-----
<b>6-Alimenti del quarto gruppo</b>	<p><u>1-Carne e prodotti di salumeria:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti generali;</li> <li>- classificazione</li> </ul>	Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria, i prodotti ittici e le	Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di tali	<i>Conoscere e distinguere le varie tipologie merceologiche degli alimenti appartenenti al gruppo.</i>	-----

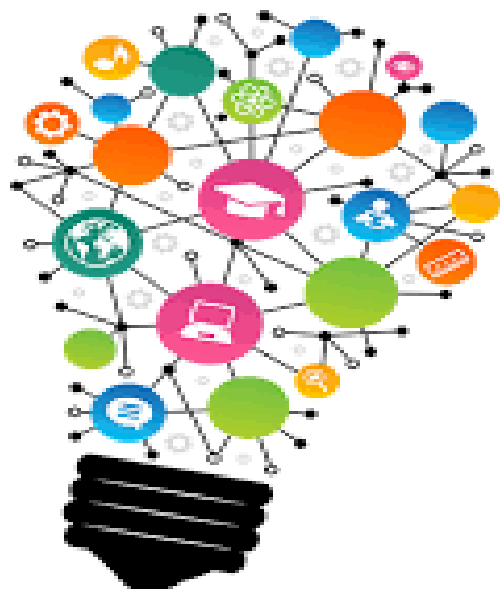
	<p>merceologica;</p> <p>- caratteristiche nutritive.</p> <p><u>2-Prodotti ittici:</u></p> <p>- freschezza, caratteristiche nutritive, classificazione merceologica e conservazione dei pesci;</p> <p>- classificazione merceologica dei molluschi e dei crostacei.</p> <p><u>3-Le uova:</u></p> <p>- struttura e composizione;</p> <p>- classificazione delle uova;</p> <p>- caratteristiche nutritive.</p>	uova	alimenti		
--	---	------	----------	--	--

## UDA 1

<b>Denominazione</b>	La Piana del Sele: Risorse storico – culturali –naturalistiche ed enogastronomiche; (42 h)  <b>Classe 3 sez. A ASA IPSEOA</b> Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
----------------------	---

## UDA 2

<b>Denominazione</b>	La valorizzazione e lapromozione del prodotto turistico – alberghiero a livelloterritoriale; (50 h)  <b>Classe 3 sez. A ASA IPSEOA</b> Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
----------------------	---



## Unità di Apprendimento (UdA)

- **Progettazione**
- **Costruzione**
- **Valutazione**

## UDA 3 - PCTO

<b>Denominazione</b>	Turismo ed Ospitalità alberghiera nel percorso PCTO (32 h)  <b>Classe 3 sez. A ASA IPSEOA</b> Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
----------------------	---

### Metodi:

- **Modalità asincrona** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
  - Registro elettronico Argo Scuola Next
  - Registro elettronico Argo Did Up
  - Videolezioni
  - Audio-lezioni
  - Gruppo WhatsApp di classe
  - Piattaforma Google Classroom
  - Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - Restituzione elaborati corretti

### Progettualità Integrata:

Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

Educazione Civica: Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale (3 h)

Modulo Orientamento di 30 h: Vedi integrazione programmazione di classe

### **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE\*\***

- **Competenza alfabetica funzionale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**
- **Competenza in materia di cittadinanza**
- **Competenza imprenditoriale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

**\*\* Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/05/2018**

Antonio Rosario La Marca



Battipaglia, 06/06/2025